



Cuisinart®



Yaourtière & Fromagère
Yoghurt & Cheese Maker

Instructions - Hinweise - Instructies - Istruzioni - Instrucciones

YM400E

SOMMAIRE

1. Introduction	5
2. Caractéristiques produit	5
3. Utilisation	6
a. Avant la première utilisation.	6
b. Utilisation du panneau de commande	6
c. Réalisation de yaourts.	6
d. Réalisation de fromages blancs et de faisselle	8
4. Nettoyage & entretien	9
5. Consignes de sécurité	10

TABLE OF CONTENTS

1. Introduction	11
2. Product features	11
3. Use	12
a. Before using for the first time	12
b. Using the control panel.	12
c. Making yoghurt.	12
d. Making fromage blanc and fromage frais	14
4. Cleaning and maintenance.	15
5. Safety precautions	16

INHALTSVERZEICHNIS

1. Einleitung	17
2. Eigenschaften des Produkts	17
3. Gebrauch	18
a. Vor dem ersten Gebrauch	18
b. Gebrauch des Funktionstasten	18
c. Zubereitung von Joghurt.	18
d. Zubereitung von Quark/Topfen/Frischkäse	20
4. Reinigung und Pflege	21
5. Hinweise zur Sicherheit	22

INHOUD

1. Introductie	23
2. Productkenmerken	23
3. Gebruik	24
a. Voor U het apparaat in gebruik neemt	24
b. Gebruik van het bedieningspaneel	24
c. Het maken van yoghurt.	24
d. Het maken van kwark en 'faisselle'-kaas	26
4. Reiniging en Onderhoud	27
5. Veiligheidsadviezen	28

INDICE

1. Introduzione	29
2. Caratteristiche prodotto	29
3. Utilizzo	30
a. Prima del primo utilizzo	30
b. Utilizzo del pannello di comando	30
c. Preparazione di yoghurt	30
d. Preparazione di formaggi bianchi i fiscelle	32
4. Pulizia & manutenzione	33
6. Istruzioni di sicurezza	34

ÍNDICE

1. Introducción	35
2. Características del producto	35
3. Utilización	36
a. Antes de la prima utilización	36
b. Utilización del panel de control	36
c. Fabricación de yogur	36
d. Fabricación de queso fresco o requesón	38
4. Limpiar y guardar	38
5. Consignas de seguridad	39

1. INTRODUCTION

Félicitations pour votre achat !

Depuis plus de 30 ans, Cuisinart® développe une gamme complète d'appareils culinaires qui permettent aux passionnés de cuisine et aux grands chefs d'exprimer pleinement leur créativité.

Tous les appareils Cuisinart® sont le résultat d'une étroite collaboration entre des ingénieurs et des grands noms de la Cuisine, tels que Paul Bocuse, ambassadeur charismatique de la marque. Chaque produit allie robustesse, innovation, performance et ergonomie.

Réalisés dans des matériaux d'origine professionnels tels que l'acier brossé inoxydable, nos produits s'intègrent facilement dans chaque cuisine, grâce à un design sobre et élégant.

2. CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

- 1. couvercle du dessus
- 2. Six pots en verre de 125ml avec couvercle
- 3. Deux pots en plastique de 250 ml avec couvercle
- 4. Deux faisselles
- 5. Base
- 6. Panneau de contrôle



3. UTILISATION

A. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Avant la première utilisation, retirez le produit de l'emballage. Lavez tous les ustensiles (pots, faisselles et couvercles) dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et séchez-les complètement.
2. Pour un résultat optimal, placez votre produit sur une surface plane. Laissez-le immobile durant tout le processus de fabrication dans un endroit non exposé aux vibrations de certains appareils (tels que le réfrigérateur).

B. UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE

Ce produit offre deux modes de fonctionnements :



: température idéale pour la réalisation de yaourts.



: température idéale pour la réalisation de fromages blancs, faisselles et fromages frais.



Pour chaque mode, le temps de cuisson peut être ajusté :

- ⊕ : augmente le temps de préparation (jusqu'à 19heures)
- ⊖ : diminue le temps de préparation (jusqu'à 1heure)

C. RÉALISATION DE YAOURTS

Recette de base

Mélangez les ingrédients à température ambiante :

- 1 litre de lait entier pasteurisé
 - 1 yaourt nature
- Préparez la recette (recette de base ou recette personnalisée).
 - Versez la préparation dans les pots de 125ml.
 - Disposez les pots sans leurs couvercles dans la yaourtière.
 - Placez le couvercle transparent sur la yaourtière.
 - Branchez la yaourtière sur une prise électrique.
 - Appuyez sur le bouton , le témoin lumineux confirme la mise en route du mode « yaourt ».
 - Le temps par défaut (8heures) s'affiche à l'écran.
 - Ajuster le temps de préparation selon votre recette ou vos préférences, en appuyant sur les boutons « + » et «-»
 - Une fois l'appareil en marche, la minuterie décomptera chaque heure. La dernière heure s'écoulera en minutes. A la fin du cycle, l'appareil fait entendre 3 signaux sonores afin d'indiquer que la yaourtière a terminé le processus puis s'arrête automatiquement.
- Remarque:** Pour éteindre la yaourtière avant que le cycle de cuisson soit terminé, appuyez sur le bouton .
- Couvrez les pots individuels avec les couvercles et déposez-les au réfrigérateur pendant au moins 4 heures avant de déguster le yaourt.

Conseils du chef

Pour maîtriser la conception des yaourts, il est important de bien connaître le principe de la transformation de lait en yaourt.

Conditions requises

Le yaourt est issu de la fermentation du lait. Pour que cette transformation se produise, il faut que le lait soit porté à une température comprise entre 40 et 45°C et que des bactéries thermophiles soient ajoutées à ce lait. Les bactéries ont en effet besoin d'une tiédeur pour se développer. S'il fait trop chaud: elles meurent. Si, au contraire, il fait trop froid elles restent engourdies. La yaourtière Cuisinart® a été conçue pour s'assurer que les conditions optimales soient réunies. Son rôle est donc d'élever et de maintenir une température stable afin que les ferments puissent se développer.

Suggestions pour le choix du lait

La teneur du lait en matière grasse influe directement sur la saveur, la texture et la valeur nutritive du produit final. Aussi, les yaourts les plus fermes sont ceux obtenus avec du lait entier. Ceux-ci sont également plus savoureux, plus gras et plus énergétiques. Les laits demi-écrémés permettent d'obtenir, quant à eux, des yaourts plus liquides.

Lait pasteurisé demi écrémé ou entier

Il s'agit du lait le plus utilisé et donnant les meilleurs résultats.

Lait stérilisé U.H.T. demi écrémé ou entier

Il permet d'obtenir un yaourt relativement ferme et sans peau.

Les laits crus

Il est conseillé de les faire bouillir avant utilisation afin de tuer toutes éventuelles bactéries néfastes. Dans le cas d'une utilisation de lait de brebis ou de chèvre, le yaourt obtenu sera moins ferme.

Lait de soja

Assurez-vous d'utiliser du lait de soja U.H.T. qui contient l'un des ingrédients suivants: fructose, miel ou malt. Au moins un de ces ingrédients est absolument nécessaire pour la fermentation.

Lait en poudre

En ajoutant 4 à 5 cuillères à vos préparations, le yaourt obtenu sera plus ferme, plus riche en calcium et en protéines.

Temps de préparation conseillés

Lait entier : 8 à 9 heures

Lait demi écrémé : 10 heures

Lait de soja : 9 à 10 heures

Lait cru préalablement bouilli : 8 heures

Ces temps sont indiqués pour un lait à température ambiante. Plus le lait de départ est froid et plus le temps de préparation doit être augmenté.

Les Ferments

Vous pouvez utiliser plusieurs types de ferments :

- Un yaourt nature du commerce (de préférence sans protéine de lait).
- Un yaourt issu du dernier cycle de fabrication. Dans ce cas, veillez à ne pas répéter le processus que 6 à 8 fois consécutives.
- Un ferment sec ou lyophilisé. Suivez alors les indications d'emploi du ferment.


Conseils


- Vous pouvez garder les yaourts entre 7 à 10 jours dans votre réfrigérateur, mais il est plus agréable de les manger dans les 4 jours suivant la fabrication.
- Les personnes allergiques ou ne tolérant pas le lait de vache peuvent utiliser le lait de brebis de soja. Le lait de brebis est riche en protéines et plus facile à digérer.
- Il se peut que de l'eau se condense sur le couvercle de la yaourtière. Lorsque vous retirez le couvercle, prenez soin de ne pas laisser égoutter l'eau accumulée dans les yaourts préparés.
- Pour obtenir un yaourt sucré, ajoutez à la préparation de base l'équivalent d'un pot de 125ml de lait concentré sucré.

D. REALISATION DE FROMAGES BLANC ET FAISELLES

Recette de base

Mélangez les ingrédients à température ambiante :

- 1 litre de lait entier pasteurisé
 - 2 petits suisses
 - 2 gouttes de présure
- Préparez la recette (recette de base ou recette personnalisée).
 - Insérer les faisselles dans les pots de 250ml en veillant à ce que la faisselle touche le fond du pot.
 - Versez la préparation dans les pots de 250ml
 - Disposez les pots sans leur couvercle dans la fromagère.
 - Placez le couvercle transparent sur la fromagère.
 - Branchez la fromagère sur une prise électrique.
 - Appuyez sur le bouton , le témoin lumineux confirme la mise en route du mode « fromage ».
 - Le temps par défaut (8heures) s'affiche à l'écran.
 - Ajuster le temps de préparation selon votre recette ou vos préférences, en appuyant sur les boutons « + » et «-»
 - Une fois l'appareil en marche, la minuterie décomptera chaque heure. La dernière heure s'écoulera en minutes. A la fin du cycle, l'appareil fait entendre 3 signaux sonores afin d'indiquer que la fromagère a terminé le processus puis s'arrête automatiquement.

Remarque: Pour éteindre la fromagère avant que le cycle de cuisson soit terminé, appuyez sur le bouton .

Egouttage du fromage blanc – faisselle

- Retirez les pots de la fromagère
- Procédez à l'égouttage en faisant pivoter la faisselle d'un quart de tour dans le pot (fig. 1)
- Placez les pots dans le réfrigérateur. Déposez le

couvercle sur la faisselle pour la protéger des odeurs. Plus le temps d'égouttage sera long et plus la structure sera ferme.

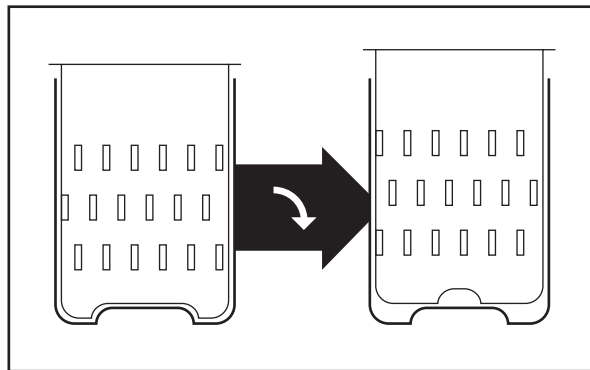


fig. 1

Temps d'égouttage :

Fromage blanc : 2 à 4 heures

Fromage faisselle : 6 à 10 heures

Fromage frais : 12 à 24 heures

Remarque : Il est important d'éliminer le petit lait au fur et à mesure du processus d'égouttage.

Le fromage peut se consommer directement après la phase d'égouttage.

Après le temps d'égouttage le plus long, il est possible de passer à la phase d'affinage.

Préparation et affinage du fromage

- Pour obtenir du fromage sec, démoulez votre fromage frais sur une étamine ou un torchon et placez l'ensemble dans une passoire durant 12 heures au réfrigérateur.
- Démoulez votre fromage et salez-le légèrement. Il est également possible de le parfumer avec différents aromates tels que le cumin, coriandre, paprika, herbes, poivres,...

- Retournez votre fromage toutes les 12 heures et salez-le à nouveau.
- Renouvelez cette opération durant 2 à 4 jours.
- Pour affiner votre fromage, placez-le dans une cave aérée à environ 15°C et retournez-le chaque jour. Le temps d'affinage dépendra de vos préférences. Avec un peu de temps, vous maîtriserez suffisamment l'affinage pour obtenir un résultat qui vous convient.

Conseils du chef

Suggestions pour le choix du lait

Plus le lait est riche en crème, plus votre préparation sera épaisse et moelleuse. Les meilleurs résultats sont donc obtenus en utilisant des laits entiers frais ou entier UHT. Pour une utilisation de lait cru, Il est conseillé de le faire bouillir avant utilisation afin de tuer toutes éventuelles bactéries néfastes. Dans le cas d'une utilisation de lait de brebis ou de chèvre, la formation de petit lait sera plus importante.

Temps de préparation conseillés

Lait entier : 12 heures

Lait demi écrémé : 14 heures

Lait cru préalablement bouilli : 10 heures

Ces temps sont indiqués pour un lait à température ambiante. Plus le lait de départ est froid et plus le temps de préparation doit être augmenté.

Les Ferments

Vous pouvez utiliser plusieurs types de ferments :

- Un fromage frais du commerce du type « petit-suisse »
- Un pot de 125 ml de fromage blanc ou de petit lait issu du dernier cycle de fabrication. Dans ce cas, veillez à ne pas répéter le processus plus de 4 fois consécutives.
- Un ferment lyophilisé. Suivez alors les indications d'emploi du ferment.

La Présure

La présure doit être utilisée en complément des ferments pour faire cailler le lait. Elle est disponible en pharmacie sous forme de liquide. De 2 à 6 gouttes par litre de lait suffisent pour préparer vos fromages.

Conseils

En fin d'élaboration de votre recette, ajoutez délicatement la présure. Mélangez ensuite délicatement sans fouetter pour un meilleur résultat.

Vous pouvez garder les fromages blancs une semaine dans votre réfrigérateur.

Il se peut que de l'eau se condense sur le couvercle de la fromagère. Lorsque vous retirez le couvercle, prenez soin de ne pas laisser égoutter l'eau accumulée dans les fromages préparés.

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Assurez-vous toujours que l'appareil ait entièrement refroidi avant de le nettoyer et de le ranger. Débranchez toujours l'appareil de la prise d'alimentation et nettoyez-le soigneusement avant de le ranger.
- Les pots, couvercles et le couvercle de la yaourtière peuvent être lavés avec de l'eau chaude savonneuse et essuyés avec une serviette ou ils peuvent être déposés sur la grille supérieure du lave-vaisselle.
- Pour nettoyer la base et l'intérieur de la yaourtière, essuyez-les avec un linge humide. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs.
- Ne plongez pas la base de la yaourtière dans de l'eau ou tout autre liquide.

6. CONSIGNES DE SECURITE



- **ATTENTION** : Les sachets en polyéthylène qui entourent l'appareil ou l'emballage peuvent être dangereux. Pour éviter tout danger de suffocation, conservez ces sachets hors de la portée de bébés et des enfants. Ces sachets ne sont pas des jouets.
- Conservez ces instructions à titre de future référence.
- Débrancher l'appareil immédiatement après utilisation, avant de placer ou de retirer les accessoires et avant de procéder au nettoyage de l'appareil.
- Ne jamais immerger la fiche, le cordon ou la base dans l'eau ou tout autre liquide
- Ne pas garder les yaourts obtenus au réfrigérateur pendant plus de 10 jours.
- Ne pas garder les fromages obtenus au réfrigérateur pendant plus de 7 jours.
- Ne jamais placer l'appareil dans le réfrigérateur.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Ne pas utiliser d'autres accessoires que ceux fournis avec l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé ou s'il présente des traces apparentes de dommages.
- Ne pas laisser pendre le cordon sur un bord de table ou au bord du plan de travail de la cuisine. Eviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes afin d'éviter tout risque de dommage.
- **IMPORTANT**: Ne pas ouvrir la base de l'appareil. Aucune des pièces contenues dans cet appareil ne peut être réparée ou remplacée par l'utilisateur. Les réparations doivent être effectuées uniquement par le fabricant.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénués d'expérience ou

de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Cet appareil est conforme aux normes préconisées par les satisfait directives 2004/108/CE (compatibilité électromagnétique) et 2006/95/CE (sécurité des appareils électro-domestiques).
- Utiliser cet appareil exclusivement pour l'usage décrit dans cette notice et suivant l'ensemble des instructions.

EQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES EN FIN DE VIE.

Dans l'intérêt de tous et pour participer activement à l'effort collectif de protection de l'environnement :
Ne jetez pas vos produits avec les déchets ménagers.
Utilisez les systèmes de reprise et de collecte qui sont mis à votre disposition.

Certains matériaux pourront ainsi être recyclés ou valorisés.



1. INTRODUCTION

Congratulations on your purchase!

For over 30 years, Cuisinart® has been developing a full range of kitchen appliances that allow both kitchen enthusiasts and great chefs to express their creativity to the fullest.

All Cuisinart® appliances are the result of a close working relationship between engineers and great names in Cuisine, like Paul Bocuse, the brand's charismatic ambassador. Every product combines strength, innovation, performance and ergonomics.

Made with professional materials like brushed stainless steel, our products fit easily into every kitchen thanks to a simple and elegant design.

2. PRODUCT FEATURES

1. Lid
2. Six 125ml glass pots with lids
3. Two 250ml plastic pots with lids
4. Two strainers
5. Housing
6. Control panel



3. USE

A. BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Before using for the first time, remove the product from its packaging. Wash all the utensils (pots, strainers and lids) in warm, soapy water. Rinse and dry completely.
2. For perfect results, place your product on a level surface. Do not move the machine when making yoghurt and place it on a steady surface that is not affected by the vibrations of other appliances (like the refrigerator).

B. USING THE CONTROL PANEL

This product has two operating modes:



: ideal temperature for making yoghurt.



: ideal temperature for making fromages blancs, faisselle cheese and fromages frais.

The preparation time may be adjusted for each mode:


- + : increase the preparation time (up to 19 hours)
- : reduce the preparation time (down to 1 hour)


C. MAKING YOGHURT

Basic Recipe

Use ingredients that are at room temperature:

- 1 litre pasteurised full fat milk
- 1 plain yoghurt

- Prepare the recipe (basic recipe or your own recipe).
- Pour the preparation into the 125ml pots.
- Place the pots without their lids in the yoghurt maker.
- Place the clear lid on the yoghurt maker.
- Plug the yoghurt maker into an electrical outlet.
- Press the  button, the indicator light confirms that the 'yoghurt' mode has been started. The default time (8 hours) will be displayed on the screen.
- Adjust the preparation time according to your recipe or your preferences by pressing the '+' and '-' buttons.
- When the unit is on, the timer will count down every hour. The last hour will be counted down in minutes. At the end of the cycle, the unit will beep three times to indicate that the yoghurt maker has completed the process and will then turn itself off.

Note: To turn the yoghurt maker off before the preparation is complete, press the  button.

- Cover the individual pots with the lids and place them in the refrigerator for at least 4 hours before sampling the yoghurt.

Chef's Advice

To master yoghurt making, it is important to have a good understanding of how milk is transformed into yoghurt.

Requirements

yoghurt is the result of fermented milk. For fermentation to occur, the milk must be heated to a temperature of between 40 and 45°C and the thermophilic bacteria added to the warm milk. The bacteria in fact need this heat to develop. If it is too hot, they will die. If, by contrast, the milk is too cold, they will not multiply. The Cuisinart® yoghurt maker has been designed to ensure that the perfect conditions are provided. Its role is therefore to raise and maintain the temperature to a stable level so that the enzymes can develop.

Choosing the milk

The fat content of the milk has a direct influence on the flavour, texture and nutritional value of final product. Also, the firmest yoghurt is made from full fat milk. It is also the tastiest and fattiest and it provides the most energy. Partly-skimmed milk makes thinner, more liquid yoghurt.

Pasteurised semi-skimmed or full fat milk

This is the most used milk and gives the best results.

Sterilised UHT semi-skimmed or full fat milk

This produces a relatively firm yoghurt without skin.

Raw milk

It is recommended that this milk be boiled before using to kill any harmful bacteria. If you use goat or sheep milk, the resulting yoghurt will not be as firm.

Soy milk

Make sure you use UHT soy milk that contains fructose, honey or malt. At least one of these ingredients is absolutely necessary for the milk to ferment.

Powdered milk

Adding 4 to 5 spoonfuls to your preparations will produce yoghurt that is firmer and richer in calcium and proteins.

Recommended preparation times

Full fat milk : 8 to 9 hours

Semi-skimmed milk : 10 hours

Soy milk : 9 to 10 hours

Pre-boiled raw milk : 8 hours

These times are recommended for milk that is at room temperature. The colder the milk, the more the preparation time must be increased.

The enzymes

- You can use several different kinds of enzymes:
- A commercial plain yoghurt (preferably without milk protein).
- Yoghurt from your last production cycle. In this case, make sure you only repeat this process 6 to 8 consecutive times.
- A dry or freeze-dried enzyme. Follow the instructions for use of the enzyme.

Tips

- The yoghurt can be kept in the refrigerator for between 7 and 10 days, but the taste is best in the 4 days following its production.
- People who are allergic or intolerant to cow milk may use sheep milk or soy milk. Sheep milk is rich in proteins and easier to digest.
- Water may condense on the lid of the yoghurt maker. When removing the lid, take care not to allow the accumulated water to drip into the prepared yoghurt.
- For sweetened yoghurt, add the equivalent of 125ml of sweetened condensed milk to the basic preparation.


D. MAKING FROMAGE BLANC AND FROMAGE FRAIS


Basic recipe

Use ingredients that are at room temperature:

- 1 litre pasteurised full fat milk
- 2 petits suisses
- 2 drops of rennet

- Prepare the recipe (basic recipe or your own recipe).
- Place the strainers in the 250ml pots making sure that the strainers touch the bottom of the pot.
- Pour the preparation into the 250ml pots.
- Place the pots, uncovered, in the cheese maker.

- Place the clear lid on the cheese maker.
- Plug the cheese maker into an electrical outlet.
- Press the  button, the indicator light will confirm the 'cheese' mode has started.
- The default time (8 hours) will be displayed on the screen.
- Adjust the preparation time according to your recipe or your preferences by pressing the '+' and '-' buttons.
- When the unit is on, the timer will count down every hour. The last hour will be counted down in minutes. At the end of the cycle, the unit will beep three times to indicate that the cheese maker has completed the process and then turn itself off.

Note: To turn the cheese maker off before the preparation is complete, press the  button.

Straining fromage blanc - strainer

- Remove the pots from the cheese maker.
- Strain by turning the strainer one quarter turn in the pot. (fig. 1)
- Place the pots in the refrigerator. Place the lid on the strainer to protect from odors.
- The longer the cheese is allowed to drain, the firmer it will be.

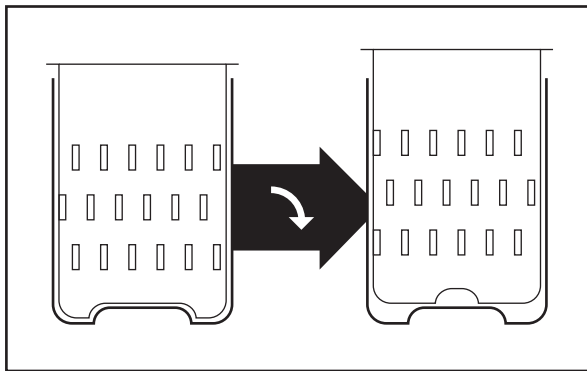


fig. 1

Draining time:

- Fromage blanc : 2 to 4 hours
- Fromage faisselle : 6 to 10 hours
- Fromage frais : 12 to 24 hours

Note : It is important to remove the whey during the straining process.

The cheese may be eaten as soon as it has drained.

After the longest draining stage, it is possible to start the maturing process.

Preparing and maturing cheese

- For dry cheese, remove the fromage frais from the mould and place on butter muslin or a tea towel and place in a sieve for 12 hours in the refrigerator.
- Remove your cheese from the cloth and lightly salt it. It is also possible to flavour it with different herbs or spices like cumin, coriander, paprika, pepper, other herbs, and so on.
- Turn your cheese every 12 hours and salt it again.
- Repeat this operation for 2 to 4 days.
- To mature your cheese, place it in a well-ventilated cellar at a temperature of about 15°C and turn it every day. The maturing time will depend on your preferences. With a little time, you will have sufficiently mastered maturing to obtain a result that suits you.

Chef's advice

Choosing the milk

The creamier the milk, the thicker and more mellow your cheese will be. The best results are therefore obtained by using whole fresh or UHT milk.

To use raw milk, it is recommended that the milk be boiled before using it to kill any harmful bacteria. If sheep or goat milk is used, more whey will be produced.

Suggested preparation times

- Full fat milk: 12 hours
- Semi-skimmed milk: 14 hours
- Pre-boiled raw milk: 10 hours

These times are suggested if you are using milk that is at room temperature. The colder the milk, the more time will be needed for preparation.

The Enzymes

You can use several different enzymes:

- A commercial 'petit-suisse' style fromage frais
- A 125 ml pot of fromage blanc or some whey from your last production cycle. In this case, make sure you only repeat this process 4 consecutive times.
- A dry or freeze-dried enzyme. Follow the instructions for using the enzyme.

The whey

The whey must be used in addition to the enzymes to curdle the milk. You can buy whey in liquid form at the chemist. Two to six drops per litre of milk will be enough to prepare your cheeses.

Tips

- At the end of preparing your recipe, gently add the whey. Then mix gently without whipping for best results.
- You can keep fromages blancs in your refrigerator for one week.
- Water may condense on the lid of the cheese maker. When you remove the lid, be careful not to allow the accumulated water to drip onto the prepared cheese.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

- Ensure that your unit has cooled completely before cleaning or storing. Always unplug the unit from the electrical outlet and clean it carefully before storing.
- The pots, lids and yoghurt maker lid may be washed in warm soapy water and dried with a tea towel or they may be placed in the top rack of the dishwasher.

- Use a damp cloth to clean the housing and the inside of the yoghurt maker. Do not use abrasive cleaning agents.
- Do not immerse the housing of the yoghurt maker in water or any other liquid.

5. SAFETY PRECAUTIONS



- **CAUTION:** The polythene bags over the product or packaging may be dangerous. To avoid all danger of suffocation, keep out of the reach of babies and children. These bags are not toys.
- Keep these instructions for future reference.
- Unplug the appliance immediately after use, before attaching or removing accessories and before cleaning the unit.
- Never immerse the plug, the lead or the housing in water or any other liquid.
- Keep yoghurt in the refrigerator for no longer than 10 days.
- Keep cheese in the refrigerator for no longer than 7 days.
- Never place the unit in the refrigerator.
- If the lead is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or similarly qualified professionals to avoid danger.
- Use only the accessories provided with the unit.
- Do not use the appliance if it has fallen or if it appears to be damaged.
- Do not allow the lead to hang over the kitchen table or worktop, and keep it away from hot surfaces to avoid all risk of damage.
- **IMPORTANT:** Do not open the unit's housing. No parts contained in this unit may be repaired or replaced by the user. Repairs must be carried out by the manufacturer only.
- This unit is not intended for use by people (adults and children) whose physical, sensory or mental capacities are reduced, or by persons who lack experience or

knowledge, unless they are supervised or have been given instructions beforehand on the use of the unit and are adequately supervised so they don't use it as a toy.

- This appliance complies with the basic requirements of Directives 2004/108/EC (Electromagnetic Compatibility) and 2006/95/EC (Safety of domestic electrical appliances).
- This appliance should be used only for the uses described in this booklet and following all the instructions.

ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT AT THE END OF LIFE.

In everybody's interest and to participate actively in protecting the environment:

Do not discard these products with your household waste. Use return and collection systems available in your country.

Some materials can in this way be recycled or recovered.



1. EINLEITUNG

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf!

Seit über 30 Jahren entwickelt Cuisinart® ein komplettes Sortiment von Küchengeräten, die es sowohl passionierten Liebhabern einer guten Küche als auch großen Küchenchefs ermöglichen, ihrer Kreativität freien Lauf zu lassen.

Alle Geräte von Cuisinart® sind aus einer engen Zusammenarbeit zwischen Ingenieuren und namhaften Vertretern der Kochkunst wie Paul Bocuse, dem charismatischen Botschafter der Marke, entstanden. Jedes Produkt vereint in sich Robustheit, Innovation, Leistung und Ergonomie.

Unsere Produkte werden aus Materialien wie gebürstetem rostfreiem Edelstahl gefertigt, die aus dem Profibereich stammen und lassen sich dank des nüchtern-eleganten Designs leicht in jede Küche integrieren.

2. EINGESCHAFTEN DES PRODUKTS

- 1. Oberer Deckel
- 2. Sechs Glasbehälter von 125ml mit Deckel
- 3. Zwei Kunststoffbecher von 250 ml mit Deckel
- 4. Zwei Abtropfsiebe
- 5. Sockel
- 6. Bedienungstasten



3. GEBRAUCH

A. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Vor dem ersten Gebrauch das Gerät aus der Verpackung nehmen. Alle Utensilien (Becher, Abtropfsiebe und Deckel) in warmem Seifenwasser spülen. Abspülen und vollständig trocknen.
2. Für ein optimales Resultat stellen Sie Ihr Gerät auf eine ebene Oberfläche. Bewegen Sie das Gerät während des gesamten Zubereitungsprozesses nicht und stellen Sie es an einem Ort auf, der frei von Vibrationen ist, die von gewissen Geräten (z.B. Kühlschrank) erzeugt werden.

B. GEBRAUCH DER FUNKTIONSTASTEN

Dieses Gerät bietet zwei Funktionsmöglichkeiten:



: Idealtemperatur für die Zubereitung von Joghurt.



: Idealtemperatur für die Zubereitung von Quark, Topfen und anderen Frischkäsearten.

In jedem Modus kann die Zubereitungszeit angepasst werden:

- + : verlängert die Zubereitungszeit (bis auf 19 Stunden)
- : verkürzt die Zubereitungszeit (bis auf 1 Stunde)


C. ZUBEREITUNG VON JOGHURT


Grundrezept

Mischen Sie die Zutaten bei Zimmertemperatur:

- 1 Liter pasteurisierte Vollmilch
- 1 Naturjoghurt

Zubereitung nach Rezept (Grundrezept oder persönlich angepasstes Rezept).

- Gießen Sie die Mischung in die Becher von 125ml.
- Stellen Sie die Becher ohne Deckel in den Joghurtbereiter.
- Den Joghurtbereiter mit dem Klarsichtdeckel abdecken.
- Den Joghurtbereiter an den Netzstrom anschließen.
- Die Taste  drücken, und die Leuchtanzeige bestätigt die Inbetriebnahme im Modus « Joghurt ».
- Die voreingestellte Zubereitungszeit (8 Stunden) erscheint auf dem Bildschirm.
- Verändern Sie gegebenenfalls die Zubereitungszeit je nach Rezept oder eigenen Vorlieben, indem Sie die Tasten « + » bzw.«-» betätigen.
- Nach der Inbetriebnahme zählt das Gerät die Stunden rückwärts. Die letzte Stunde wird in Minuten gezählt. Am Ende des Zyklus zeigt das Gerät mit 3 Lautsignalen an, dass der Prozess beendet ist und schaltet sich automatisch aus.

Anmerkung: Um den Joghurtbereiter auszuschalten, bevor der Zubereitungszyklus abgeschlossen ist, betätigen Sie die Taste .

- Verschließen Sie die einzelnen Becher mit den entsprechenden Deckeln und kühlen sie mindestens 4 Stunden im Kühlschrank ab, bevor Sie das Joghurt verzehren.

Ratschläge des Profilkochs

Um die Joghurtzubereitung zu meistern ist es wichtig, das Prinzip zu verstehen, das Milch zu Joghurt werden lässt.

Vorbedingungen

Joghurt entsteht durch einen Fermentationsprozess der Milch. Damit diese Verwandlung stattfinden kann,

muss die Milch eine Temperatur zwischen 40 und 45°C haben, und dieser Milch müssen thermophile Bakterien hinzugefügt werden. Diese Bakterien benötigen eine lauwarme Temperatur, um sich entwickeln zu können. Wenn es zu warm ist, sterben sie ab. Wenn es dagegen zu kalt ist, sind sie zu träge. Der Joghurtbereiter von Cuisinart® wurde so konzipiert, dass die optimalen Bedingungen gegeben sind. Seine Aufgabe ist es, die Temperatur auf ein bestimmtes Niveau anzuheben und dort zu halten, so dass sich die Fermentierstoffe entwickeln können.

Ratschläge für die Wahl der Milch

Der Fettgehalt der Milch hat einen direkten Einfluss auf Geschmack, Beschaffenheit und Nährwert des Enderzeugnisses. Außerdem erhält man das festeste Joghurt aus Vollmilch. Dieses ist auch schmackhafter, fetter und energiereicher. Mit teilentrahmter Milch erhält man flüssigeres Joghurt.

Teilentrahmte oder volle pasteurisierte Milch

Dies ist die am häufigsten verwendete Milch und erzielt die besten Ergebnisse.

Teilentrahmte oder volle UHT-sterilisierte Milch

Für relativ festes Joghurt ohne Haut.

Rohmilch

Sie sollte vor der Verwendung abgekocht werden, um eventuell vorhandene schädliche Bakterien abzutöten. Falls Schafs- oder Ziegenmilch verwendet wird, ist das daraus gewonnene Joghurt weniger fest.

Sojamilch

Sie sollten U.H.T. Sojamilch verwenden, die einen der folgenden Inhaltsstoffe enthält: Fruktose, Honig oder Malz. Für die Fermentierung wird mindestens einer dieser Inhaltsstoffe benötigt.

Milchpulver

Wenn Sie Ihrer Zubereitung 4-5 Löffel hinzufügen, wird das Joghurt fester und hat einen höheren Kalzium- und Proteingehalt.

Empfohlene Zubereitungszeiten

Vollmilch : 8 bis 9 Stunden

Teilentrahmte Milch : 10 Stunden

Sojamilch : 9 bis 10 Stunden

Abgekochte Rohmilch : 8 Stunden

Diese Zeiten gelten für Milch auf Zimmertemperatur. Je kälter die Milch zu Beginn ist, desto mehr muss die Zubereitungszeit verlängert werden.

Die Fermentierstoffe

Sie können mehrere Arten von Fermentierstoffen verwenden:

- Ein handelsübliches Naturjoghurt (vorzugsweise ohne Milchproteine)
- Ein Joghurt aus dem vorherigen Zubereitungszyklus. In diesem Fall den Prozess nur acht bis zehn Mal nacheinander wiederholen.
- Eintrockenes oder gefriergetrocknetes Fermentiermittel. Befolgen Sie in diesem Fall die Gebrauchsanweisung des Fermentiermittels.

Ratschläge

- Sie können die Joghurts 7 bis 10 Tage im Kühlschrank verwahren, aber es ist angenehmer, sie innerhalb von 4 Tagen nach der Herstellung zu verzehren.
- Personen mit einer Allergie oder Intoleranz von Kuhmilch können Ziegenmilch oder Sojamilch verwenden. Ziegenmilch hat einen hohen Proteingehalt und ist leichter verdaulich.
- Möglicherweise setzt sich Kondenswasser an der Haube des Joghurtbereiters ab. Achten Sie beim Abnehmen der Haube darauf, dass das Wasser nicht in die fertigen Joghurts tropft.
- Falls Sie süße Joghurts erhalten möchten, können Sie


der Zubereitungsmischung die einem Bechervon 125ml entsprechende Menge gezuckerter Kondensmilch hinzufügen.


D. ZUBEREITUNG VON QUARK/TOPFEN/FRISCHKÄSE

Grundrezept

Mischen Sie die Zutaten auf Zimmertemperatur:

- 1 Liter pasteurisierte Vollmilch
- Ca. 60g (4 EL) Frischkäse oder Quark
- 2 Tropfen Lab

- Zubereitung nach Rezept (Grundrezept oder persönlich angepasstes Rezept).
- Die Abtropfsiebe in die Behälter von 250ml geben und darauf achten, dass sie den Gefäßboden berühren.
- Gießen Sie die Mischung in die Behälter von 250ml.
- Stellen Sie die Behälter ohne Deckel in den Käsebereiter.
- Den Käsebereiter mit dem Klarsichtdeckel abdecken.
- Den Käsebereiter an den Netzstrom anschließen.
- Die Taste  drücken, und die Leuchtanzeige bestätigt die Inbetriebnahme im Modus « Käse ».
- Die voreingestellte Zubereitungszeit (8 Stunden) erscheint auf dem Bildschirm.
- Verändern Sie gegebenenfalls die Zubereitungszeit je nach Rezept oder eigenen Vorlieben, indem Sie die Tasten « + » bzw.«->» betätigen.
- Nach der Inbetriebnahme zählt das Gerät die Stunden rückwärts. De letzte Stunde wird in Minuten gezählt. Am Ende des Zyklus zeigt das Gerät mit 3 Lautsignalen an, dass der Prozess beendet ist und schaltet sich automatisch ab.

Anmerkung: Um den Käsebereiter auszuschalten, bevor der Zubereitungszyklus abgeschlossen ist, betätigen Sie die Taste .

Abtropfen des Quarks - Topfens

- Nehmen Sie die Gefäße aus dem Käsebereiter.
- Beginnen Sie mit dem Abtropfen, indem Sie das Abtropfsieb im Gefäß um 90° (eine Vierteldrehung) drehen. (Abb. 1)
- Die Gefäße in den Kühlschrank stellen. Geben Sie den Deckel auf den Quark/Topfen, um ihn vor Gerüchen zu schützen.
- Je länger er abtropft, desto fester wird die Beschaffenheit.

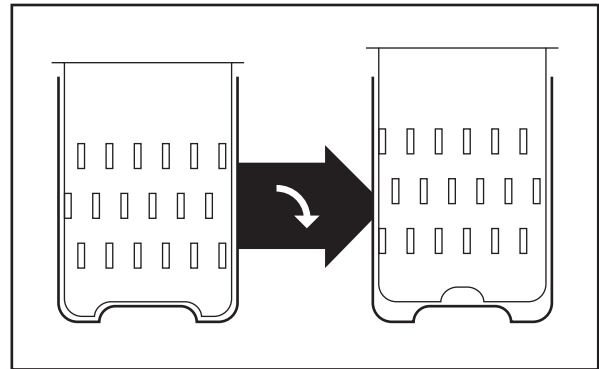


Abb. 1

Abtropfzeit:

Quark : 2 bis 4 Stunden

Topfen : 6 bis 10 Stunden

Friskäse : 12 bis 24 Stunden

Anmerkung : Es ist wichtig, die Molke während des Abtropfprozesses immer wieder zu entfernen.

Der Quark/Topfen/Frischkäse kann direkt nach dem Abtropfen verzehrt werden.

Nach einer längeren Abtropfzeit kann ebenfalls eine Reifephase eingeleitet werden.

Zubereitung und Reifung von Käse

- Um Trockenkäse zu erhalten geben Sie den Frischkäse aus dem Gefäß auf ein Siebtuch bzw. Küchentuch und stellen alles auf einem Sieb 12 Stunden lang in den Kühlschrank.
- Nehmen Sie den Käse heraus und salzen Sie ihn leicht. Er kann auch mit verschiedenen Gewürzen wie Kümmel, Koriander, Paprika, Kräutern, Pfeffersorten,... aromatisiert werden.
- Wenden Sie Ihren Käse alle 12 Stunden und salzen Sie ihn erneut.
- Wiederholen Sie diesen Vorgang 2 bis 4 Tage lang.
- Den Käse zum Reifen bei ca. 15° in einen gut belüfteten Keller stellen und jeden Tag wenden. Die Reifezeit hängt von Ihren persönlichen Vorlieben ab. Mit der Zeit werden Sie selbst ein Gefühl dafür entwickeln, welche Reifedauer zu dem von Ihnen gewünschten Resultat führt.

Ratschläge des Profilkochs

Ratschläge für die Wahl der Milch

Je höher der Sahneanteil in der Milch, desto sämiger und sahniger das Resultat. Die besten Ergebnisse erzielen Sie daher mit voller Frisch- bzw. UHT-Milch. Falls Sie Rohmilch verwenden, sollte diese vor der Verwendung abgekocht werden, um eventuell vorhandene schädliche Bakterien abzutöten. Falls Schafs- oder Ziegenmilch verwendet wird, entsteht weniger Molke.

Empfohlene Zubereitungszeiten

Vollmilch: 12 Stunden

Teilentrahmte Milch: 14 Stunden

Abgekochte Rohmilch: 10 Stunden

Diese Zeiten gelten für Milch auf Zimmertemperatur. Je kälter die Milch zu Beginn ist, desto mehr muss die Zubereitungszeit verlängert werden.

Die Fermentierstoffe

Sie können mehrere Arten von Fermentierstoffen verwenden:

- Ca. 2 EL handelsüblicher Frischkäse oder Quark
- Ein Becher von 125 ml Frischkäse oder Molke aus dem letzten Zubereitungszyklus. In diesem Fall den Prozess nicht mehr als 4 Mal nacheinander wiederholen.
- Ein gefriergetrocknetes Fermentiermittel. Befolgen Sie in diesem Fall die Gebrauchsanweisung des Fermentiermittels.

Das Lab

Lab muss zusätzlich zu den Fermentiermitteln verwendet werden, um die Milch gerinnen zu lassen. Es ist in flüssiger Form in Apotheken erhältlich. 2 bis 6 Tropfen pro Liter Milch genügen für die Zubereitung Ihres Frischkäses.

Ratschläge

Fügen Sie vorsichtig das Lab hinzu, wenn alle anderen Zutaten bereits gemischt sind. Rühren Sie es danach vorsichtig ein, ohne zu quirlen, um ein optimales Ergebnis zu erzielen. Weißkäse kann eine Woche lang im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Möglicherweise setzt sich Kondenswasser an der Haube des Käsebereiters ab. Achten Sie beim Abnehmen der Haube darauf, dass das Wasser nicht in den fertigen Quark bzw. Frischkäse tropft.

4. REINIGUNG UND PFLEGE

- Das Gerät vor dem Reinigen oder Verstauen vollständig abkühlen lassen. Ziehen Sie immer den Netzstecker und reinigen Sie das Gerät sorgfältig, bevor Sie es verstauen.
- Die Becher, Deckel und die Haube des Joghurtbereiters können mit heißem Seifenwasser gewaschen und mit

einem Handtuch abgetrocknet oder aber im oberen Bereich des Geschirrpülers gereinigt werden.

- Zum Reinigen des Sockels und des Innenbereichs des Joghurtbereiters ein feuchtes Tuch verwenden. Benutzen Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Den Sockel des Joghurtbereiters nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

5. HINWEISE ZUR SICHERHEIT



- **VORSICHT:** Die Polyethylenbeutel, die das Produkt oder seine Verpackung enthalten, können gefährlich sein. Um jede Erstickungsgefahr zu vermeiden sollten diese Beutel außerhalb der Reichweite von Babys oder Kleinkindern aufbewahrt werden. Diese Beutel sind kein Spielzeug.
- Bewahren Sie diese Anleitung für eine spätere Verwendung auf.
- Den Netzstecker sofort nach der Verwendung, vor dem Einsetzen oder Entfernen der Zubehörteile und vor dem Reinigen des Geräts vom Netzstrom entfernen.
- Den Netzstecker, das Kabel oder den Sockel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Bewahren Sie die fertigen Joghurts nicht länger als 10 Tage im Kühlschrank auf.
- Bewahren Sie die fertigen Frischkäse nicht länger als 7 Tage im Kühlschrank auf.
- Das Gerät nie in den Kühlschrank stellen.
- Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um jede Gefahr zu vermeiden.
- Kein anderes Zubehör als das beiliegende verwenden.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn es gefallen ist oder offensichtliche Spuren einer Beschädigung aufweist.
- Das Kabel nicht über den Rand des Tisches oder der Arbeitsplatte der Küche hängen lassen. Jeden Kontakt

des Kabels mit heißen Oberflächen vermeiden, um es nicht zu beschädigen.

- **WICHTIG:** Nicht den Boden des Geräts öffnen. Keines der in diesem Gerät enthaltenen Teile darf durch den Benutzer repariert oder ausgetauscht werden. Reparaturen dürfen ausschließlich vom Hersteller durchgeführt werden.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder durch Personen ohne jede Erfahrungs- oder Kenntnisgrundlage konzipiert, es sei denn, sie würden von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder vorher über die Verwendung des Geräts instruiert. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um zu gewährleisten, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät entspricht den grundlegenden Anforderungen der Richtlinien 2004/108/EG (elektromagnetische Verträglichkeit) und 2006/95/EG (Sicherheit von elektrischen Betriebsmitteln).
- Benutzen Sie dieses Gerät ausschließlich zu dem in dieser Gebrauchsanleitung beschriebenen Zweck und beachten Sie alle Anweisungen.

ELEKTRONISCHE ALTGERÄTE.

Im allgemeinen Interesse und als aktive Teilnahme an den gemeinsamen Anstrengungen zum Umweltschutz:

- Werfen Sie Ihre Geräte nicht in den Hausmüll.
- Nutzen Sie die Rücknahme- und Sammelsysteme, die Ihnen zur Verfügung stehen.

Gewisse Werkstoffe können so wieder verwertet oder aufbereitet werden.



1. INTRODUCTIE

Gefeliciteerd met uw aankoop!

Al meer dan 30 jaar maakt Cuisinart® keukenapparatuur waarmee zowel hobbykoks als topkoks al hun creativiteit kunnen laten zien.

Alle Cuisinart® apparaten zijn het resultaat van een nauwe samenwerking tussen technici en grote culinaire namen zoals Paul Bocuse, onze charismatische ambassadeur.

Elk product combineert kracht, innovatie, prestatie en ergonomie. Onze producten, die worden gemaakt van professionele materialen zoals geborsteld RVS, passen in iedere keuken dankzij hun strakke en elegante ontwerp.

2. PRODUCTKENMERKEN

1. Afdekkap
2. Zes glazen potjes van 125 ml met deksel
3. Twee plastic potjes van 250 ml met deksel
4. Twee geperforeerde vormpjes (uitlekbakjes)
5. Machinebasis
6. Bedieningspaneel



3. GEBRUIK

A. VOOR U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT

1. Verwijder voor gebruik de verpakking. Was alle losse onderdelen (potjes, geperforeerde bakjes en dekseltjes) eerst in een warm sopje af. Spoel ze af en droog ze goed af.
2. Voor een optimaal resultaat, dient het apparaat op een vlakke ondergrond geplaatst te worden. Tijdens het bereidingsproces het apparaat niet verplaatsen en niet op een plek zetten waar het aan trillingen blootstaat, zoals bijvoorbeeld bovenop een koelkast.

B. GEBRUIK VAN HET BEDIENINGSPANEEL

Dit apparaat heeft twee instellingen:



: de ideale temperatuur voor het maken van yoghurt.



: de ideale temperatuur voor het maken van kwark, en verse (room)kaasjes.

Voor elke instelling kan de kooktijd worden aangepast:


- + : verlengt de bereidingstijd (tot 19 uur)
- : verkort de bereidingstijd (tot 1 uur)


C. HET MAKEN VAN YOGHURT

Basisrecept

Zorg dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn en meng ze door elkaar:

- 1 liter gepasteuriseerde volle melk
- 125 g yoghurt (natuurlijk)

- Bereid het recept volgens de aanwijzingen (basisrecept of eigen recept).
- Giet het mengsel in de potjes van 125ml.
- Plaats de potjes zonder deksel in de yoghurtmaker.
- Dek de yoghurtmaker af met de transparante kap.
- Steek de stekker van de yoghurtmaker in het stopcontact.
- Druk op de knop . Het lampje bevestigt dat het yoghurt-procedé gestart is.
- De standaard bereidingstijd (8 uur) verschijnt in beeld.
- De bereidingstijd kan aangepast worden aan uw recept en uw voorkeur, met behulp van de « + » en « - »-knoppen
- Wanneer het apparaat aanstaat, zal de klok elk uur terugtellen. Het laatste uur wordt in minuten weergegeven. Aan het einde van de bereidingstijd laat het apparaat 3 geluidssignalen horen om aan te geven dat de yoghurtmaker klaar is en automatisch stopt.

Opmerking: Om de yoghurtmaker uit te schakelen voordat het programma is voltooid, drukt u op de  knop.

- Sluit de potjes goed af met de bijbehorende dekseltjes en plaats ze minimaal 4 uur in de koelkast alvorens de yoghurt te consumeren.

Advies van de chef-kok

Om de kunst van het yoghurtmaken te beheersen, dient men de verandering van melk naar yoghurt te begrijpen.

De juiste omstandigheden

Yoghurt ontstaat door fermentatie van melk. Om deze verandering te laten optreden, dient de melk verwarmd te worden tot 40 à 45°C en moeten thermofiele bacteriën worden toegevoegd aan de melk. De bacteriën hebben namelijk een bepaalde warmte nodig om zich te kunnen ontwikkelen. Als het te warm is, gaan de bacteriën dood. Als het echter te koud is, blijven ze inactief. De Cuisinart® yoghurtmaker is zo ontwikkeld

dat alle omstandigheden optimaal zijn. Zijn taak is dus om de temperatuur omhoog te brengen en constant te houden zodat de fermenten zich kunnen ontwikkelen.

Suggesties voor het kiezen van de melk

Het vetgehalte van de melk heeft een directe invloed op de smaak, de textuur en de voedingswaarde van het eindproduct. Ook wordt de meest stevige yoghurt verkregen uit volle melk. Deze yoghurt is ook smaakvoller, vetter en calorischer. De yoghurt die wordt gemaakt van halfvolle melk is vloeibaarder.

Halfvolle of volle gepasteuriseerde melk

Deze melk wordt het meest gebruikt en geeft de beste resultaten.

Halfvolle of volle UHT-gesteriliseerde melk

Hiermee kan een yoghurt worden gemaakt die relatief stevig is (zonder vel).

Rauwe melk

Wij adviseren om deze melk eerst te koken voor gebruik, zodat eventuele schadelijke bacteriën gedood worden. Bij gebruik van schapenmelk of geitenmelk zal de verkregen yoghurt minder stevig zijn.

Sojamelk

Gebruik UHT-sojamelk met fructose, honing of mout. Minimaal één van deze ingrediënten is absoluut noodzakelijk voor de fermentatie.

Melkpoeder

Door 4 à 5 lepels melkpoeder toe te voegen aan uw recepten, zal de verkregen yoghurt steviger zijn en meer calcium en eiwitten bevatten.

Aanbevolen bereidingstijd

Volle melk : 8 à 9 uur

Halfvolle melk : 10 uur

Sojamelk : 9 à 10 uur

Rauwe melk (vooraf gekookt) : 8 uur

Deze tijden zijn van toepassing op melk op kamertemperatuur. Hoe kouder de melk is, hoe meer de bereidingstijd verlengd moet worden.

De yoghurtfermenten

Verskillende soorten fermenten kunnen worden gebruikt:

- Naturel yoghurt uit de winkel (bij voorkeur zonder melkeiwit)
- Een zelfgemaakt yoghurtje van een vorige keer. Let er bij deze doorkweekmethode wel op dat u dit proces niet vaker dan 6 à 8 keer achter elkaar herhaalt.
- Droge of gevriesdroogde yoghurtcultuur. Volg hiervoor verder de gebruiksaanwijzingen van de yoghurtcultuur.



Advies

- De yoghurt blijft 7 à 10 dagen goed in uw koelkast, maar smaakt de eerste 4 dagen het beste.
- Mensen met koemelkallergie kunnen schapenmelk of sojamelk gebruiken. Schapenmelk is eiwitrijk en makkelijker te verteren.
- Er kan condens ontstaan onder de afsluitkap van de yoghurtmaker. Let er in dat geval op dat er, bij het verwijderen van de kap, geen water druppelt in de zojuist gemaakte yoghurtjes.
- Voeg voor gezoete yoghurt aan het basisrecept 125 ml gezoete gecondenseerde melk toe.

D. HET MAKEN VAN KWARK EN 'FAISELLE'-KAAS

Basisrecept

Zorg dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn, en meng ze door elkaar:

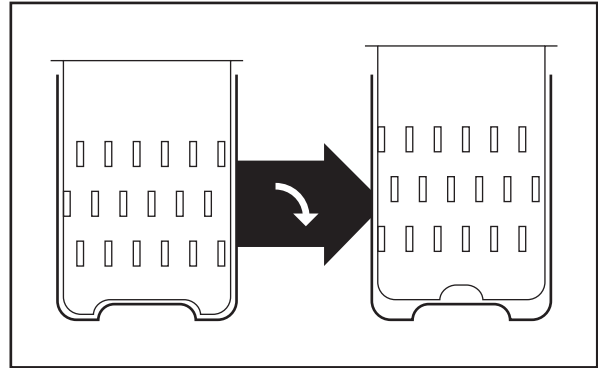
- 1 liter gepasteuriseerde volle melk
 - 2 kuipjes 'petit suisse' of andere verse roomkaas
 - 2 druppels stremsel
- Bereid het recept volgens de aanwijzingen (basisrecept of eigen recept).
 - Plaats de geperforeerde bakjes (de uitlekmandjes) in de potjes van 250 ml en zorg dat de bakjes de bodem van de potjes raken.
 - Giet het mengsel in de potjes van 250 ml
 - Zet de potjes zonder deksel in het apparaat.
 - Dek de kwarkmaker af met de transparante kap.
 - Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
 - Druk op de knop . Het lampje bevestigt dat het kwark/kaasprocedé gestart is.
 - De standaard bereidingstijd (8 uur) verschijnt in beeld.
 - De bereidingstijd kan aangepast worden aan uw recept en uw voorkeur, met behulp van de « + » en «-»-knoppen
 - Wanneer het apparaat aanstaat, zal de klok elk uur terugtellen. Het laatste uur wordt in minuten aangegeven. Aan het einde van de bereidingstijd laat het apparaat 3 geluidssignalen horen om aan te geven dat de kwarkmaker klaar is en automatisch stopt.
- Opmerking:** Om de kwark- & kaasmaker uit te schakelen voordat het programma is voltooid, drukt u op de  knop.

Het laten uitlekken van de kwark

Haal de potjes uit het apparaat.

- Om de kwark uit te laten lekken, draait u het geperforeerde vormpje (het uitlekbakje) een kwartslag in het potje. (Afb. 1)

- Plaats de potjes in de koelkast. Leg de dekseltjes op de uitlekbakjes om de kwark tegen geurtjes te beschermen.
- Hoe langer u de kwark laat uitlekken, hoe steviger de structuur wordt.



Afb. 1

Uitlektijd:

Kwark : 2 à 4 uur

'Faiselle' kaas (stevige kwark) : 6 à 10 uur

Verse (room)kaas : 12 à 24 uur

Opmerking: Het is belangrijk dat de uitgelekte wei tijdens het uitlekproces wordt verwijderd. De kaas is direct na het uitlekken geschikt voor consumptie. Na de maximale uitlektijd, is het mogelijk om de kaas te laten rijpen.

Bereiding en rijping van de kaas

- Voor een droge kaas, stort u de verse kaas uit de vorm op een kaasdoek of een theedoek en plaatst die in een zeef in de koelkast gedurende 12 uur.
- Na het verwijderen van de vorm, de kaas licht zouten. U kunt de kaas ook extra smaak geven met verschillende kruiden zoals komijn, koriander, paprika, tuinkruiden,

pepers etc.

- Draai de kaas elke 12 uur om en zout hem opnieuw.
- Blijf dit gedurende 2 tot 4 dagen herhalen.
- Om de kaas verder te laten rijpen, plaatst u hem vervolgens in een geventileerde kelder van ongeveer 15°C en draait u de kaas dagelijks om. Hoe kort of hoe lang u de kaas laat rijpen, hangt af van uw eigen smaak. Binnen de kortste keren zult u precies weten hoe lang u de kaas moet laten rijpen om precies naar uw smaak te zijn.

Advies van de chef-kok

Suggesties voor het kiezen van de melk

Hoe romiger de melk, hoe dikker en smeuïger het resultaat. Daarom worden de beste resultaten verkregen met volle verse melk of volle UHT-melk. Bij gebruik van rauwe melk, raden wij aan om de melk voor gebruik te koken, om alle mogelijke schadelijke bacteriën te doden. Bij gebruik van schapenmelk of geitenmelk, is de vorming van wei nog belangrijker.

Aanbevolen bereidingstijd

Volle melk: 12 uur

Halfvolle melk: 14 uur

Rauwe melk (vooraf gekookt): 10 uur

Deze tijden zijn van toepassing op melk op kamertemperatuur. Hoe kouder de melk is, hoe meer de bereidingstijd verlengd moet worden.

De kaasfermenten

Verschillende soorten fermenten kunnen worden gebruikt:

- Een vers roomkaasje uit de winkel, (zoals een « petit-suisse »). Een potje met 125 ml kwark of wei van een vorige keer. Let er bij deze doorkweekmethode wel op dat u dit proces niet vaker dan 4 keer herhaalt.
- Gevriesdroogd kaasferment. Volg hiervoor verder de gebruiksaanwijzing van het kaasferment.

Het stremsel

Het stremsel dient te worden gebruikt ter aanvulling op de fermenten om de melk te laten stremmen. Stremsel is in vloeibare vorm te krijgen bij de apotheek. 2 à 6 druppels per liter melk zijn voldoende om uw kaasjes te maken.

Advies

Voeg als laatste voorzichtig het stremsel aan uw recept toe. Roer het daarna rustig door elkaar, zonder te kloppen, voor een beter resultaat.

De kwark is een week houdbaar in de koelkast.

Er kan condens ontstaan onder de afsluitkap van het apparaat. Let er in dat geval op dat er, bij het verwijderen van de kap, geen water druppelt in de zojuist gemaakte kaasjes.

4. REINIGING EN ONDERHOUD

- Zorg er altijd voor dat het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het gaat schoonmaken en opruimen. Haal altijd de stekker uit het stopcontact en reinig het apparaat goed voor u het opbergt.
- De potjes, dekseltjes en de afsluitkap van de yoghurtmaker kunnen worden afgewassen in een warm sopje en afgedroogd worden met een theedoek. Ze kunnen ook in het bovenste rek van de vaatwasser geplaatst worden.
- Het apparaat zelf kan aan de binnen- en buitenkant worden schoongemaakt met een vochtige doek. Gebruik geen schuurmiddelen.
- Dompel het apparaat niet onder water of in een andere vloeistof.

5. VEILIGHEIDSADVIEZEN



- **LET OP:** De polyethyleenzakjes waar het apparaat in verpakt zit, en het verpakkingsmateriaal kunnen gevaar opleveren. Om verstikkingsgevaar te vermijden, deze zakjes buiten het bereik van baby's en kinderen bewaren. Deze zakken zijn geen speelgoed.
- Bewaar deze instructies zorgvuldig.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact na gebruik, voordat u accessoires plaatst of verwijdt en voordat u het apparaat gaat schoonmaken.
- De stekker, het snoer of het apparaat zelf nooit onderdompelen in water of een andere vloeistof.
- De gemaakte yoghurtjes niet langer dan 10 dagen in de koelkast bewaren.
- De gemaakte kwark of roomkaasjes niet langer dan 7 dagen in de koelkast bewaren.
- Het apparaat zelf nooit in de koelkast zetten.
- Wanneer het snoer beschadigd is, dient dit, voor ieders veiligheid, te worden vervangen door de fabrikant, diens reparatiedienst of door een iemand met de juiste kwalificaties.
- Geen andere accessoires gebruiken dan degene die worden meegeleverd met het apparaat.
- Het apparaat niet gebruiken als het gevallen is of als er zichtbare sporen van schade zijn.
- Laat het snoer niet naar beneden langs het aanrecht of de tafel hangen. Laat het snoer niet in contact komen met warme oppervlakken, om beschadiging te voorkomen.
- **BELANGRIJK:** Het onderstel van het apparaat niet proberen open te maken. Geen enkel onderdeel in dit apparaat kan door de gebruiker zelf worden gerepareerd of vervangen. Reparaties dienen uitsluitend te worden uitgevoerd door de fabrikant.
- Dit apparaat is niet geschikt om te worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) waarvan de fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten beperkt zijn.

Dit geldt ook voor mensen zonder ervaring of kennis, behalve wanneer iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid, toezicht houdt, of vooraf instructies geeft met betrekking tot het gebruik van het apparaat. Het is raadzaam om toezicht te houden op kinderen, zodat ze niet met het apparaat gaan spelen.

- Dit apparaat voldoet aan de aanbevolen normen die gesteld zijn in de richtlijnen 2004/108/EG (elektromagnetische compatibiliteit) en 2006/95/EG (veiligheid van elektrische huishoudelijke apparaten).
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor toepassingen zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing en volg de aanwijzingen.

ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR AAN HET EINDE VAN HUN LEVENSDUUR.

In ieders belang en om actief bij te dragen aan de gezamenlijke inspanning om het milieu te beschermen:

- Gooi oude apparaten niet bij het gewone huishoudelijke afval.
- Maak gebruik van de afvalstations en inzamelpunten van uw gemeente.

Sommige materialen kunnen dan namelijk weer hergebruikt worden.



1. INTRODUZIONE

Complimenti per l'acquisto!

Da oltre 30 anni, Cuisinart® sviluppa una gamma completa di apparecchi che consentono agli appassionati della cucina e ai grandi chef di esprimere al meglio la loro creatività.

Tutti gli apparecchi Cuisinart® sono il frutto di una stretta collaborazione fra ingegneri e grandi nomi della Cucina, fra cui Paul Bocuse, ambasciatore carismatico della marca. Ogni prodotto unisce in sé robustezza, innovazione, prestazioni e ergonomia.

Realizzati con materie prime professionali, come l'acciaio spazzolato inossidabile, i nostri prodotti si integrano facilmente in qualsiasi tipo di cucina, grazie a un design sobrio e elegante.

2. CARATTERISTICHE PRODOTTO

1. Coperchio superiore
2. Sei vasetti di vetro da 125 ml con coperchio
3. Due vasetti di plastica da 250 ml con coperchio
4. Due fiscelle
5. Base
6. Pannello di controllo



3. UTILIZZO

A. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Prima del primo utilizzo, togliere il prodotto dall'imballaggio. Lavare tutti gli utensili (vasetti, fiscelle e coperchi) in acqua calda e detersivo. Sciacquarli ed asciugarli perfettamente.
2. Per un risultato ottimale, posizionare il prodotto su una superficie piatta. Lasciarlo immobile per tutto il processo di produzione in un luogo non esposto alle vibrazioni di altri apparecchi (ad esempio il frigorifero.)

B. UTILIZZO DEL PANNELLO DI COMANDO

Questo prodotto ha due modalità di funzionamento:



: temperatura ideale per la preparazione di yogurt.



: temperatura ideale per la preparazione di formaggi bianchi, fiscelle e formaggi freschi.

Per ogni modalità, è possibile regolare il tempo di preparazione:


- + : aumenta il tempo di preparazione (fino a 19 ore)
- : diminuisce il tempo di preparazione (fino a 19 ore)


C. PREPARAZIONE DI YOGURT

Ricetta di base

Mescolare gli ingredienti a temperatura ambiente:

- 1 litro di latte intero pastorizzato
- 1 yogurt naturale

- Preparare la ricetta (ricetta di base o ricetta personalizzata).
- Versare la preparazione nei vasetti da 125 ml.
- Disporre i vasetti, senza i coperchi, nella yogurtiera.
- Mettere il coperchio superiore trasparente sulla yogurtiera
- Attaccare la yogurtiera alla corrente.
- Premere il pulsante : la spia luminosa conferma l'attivazione della modalità «yogurt».
- Appare sullo schermo il tempo predefinito (8 ore).
- Regolare il tempo di preparazione, secondo la propria ricetta o le proprie preferenze, utilizzando i tasti «+» e «-»
- Una volta l'apparecchio in funzione, il timer conta ogni ora. L'ultima ora scorre in minuti. Alla fine del ciclo, l'apparecchio emette 3 segnali acustici per indicare che la yogurtiera ha completato il processo. L'apparecchio si spegne automaticamente.

Nota: Per spegnere la yogurtiera prima che il ciclo di cottura sia concluso, premere il tasto .

- Coprire i singoli vasetti con i coperchi e metterli in frigorifero per almeno 4 ore prima di gustare lo yogurt.

I consigli dello chef

Per controllare al meglio la preparazione, è importante conoscere il principio di trasformazione del latte in yogurt.

Condizioni essenziali

Lo yogurt deriva dalla fermentazione del latte. Affinché questa trasformazione avvenga, occorre portare il latte ad una certa temperatura (fra 40 e 45°C) e aggiungervi dei batteri termofili. I batteri hanno infatti bisogno di un certo tepore per svilupparsi. Se la temperatura è troppo elevata: I batteri muoiono. Se, invece, la temperatura è troppo bassa, restano intorpiditi. La yogurtiera Cuisinart® è stata progettata per garantire che vi siano sempre tutte le condizioni ottimali. La sua funzione è quella di raggiungere e mantenere una temperatura stabile, affinché i fermenti possano svilupparsi.

Suggerimenti per la scelta del latte

Il contenuto di materia grassa influisce direttamente su sapore, consistenza e valore nutritivo del prodotto finale. Pertanto, gli yogurt più compatti sono quelli ottenuti con latte intero. Sono decisamente più saporiti, più grassi e più energetici. Il latte parzialmente scremato permette di ottenere yogurt più liquidi.

Latte pastorizzato parzialmente scremato o intero

Si tratta del latte più utilizzato, quello che dà i migliori risultati.

Latte sterilizzato UHT parzialmente scremato o intero

Permette di ottenere uno yogurt relativamente compatto e senza pellicola.

Il latte crudo

Si consiglia di farlo bollire prima dell'utilizzo, per uccidere tutti gli eventuali batteri nocivi. In caso di utilizzo di latte di pecora o di capra, lo yogurt ottenuto sarà meno compatto.

Latte di soia

Il latte di soia UHT utilizzato deve contenere uno dei seguenti ingredienti: fruttosio, miele o malto. Almeno uno di questi ingredienti è assolutamente necessario per la fermentazione.

Latte in polvere

Aggiungendone 4/5 cucchiaini alla vostra preparazione, lo yogurt ottenuto sarà più compatto, ricco di calcio e di proteine.

Tempi di preparazione consigliati

Latte intero : da 8 a 9 ore

Latte parzialmente scremato : 10 ore

Latte di soia : da 9 a 10 ore

Latte crudo precedentemente bollito : 8 ore

Questi tempi sono indicati per un latte a temperatura ambiente. Più il latte iniziale è freddo, più occorre

aumentare il tempo di preparazione.

I fermenti

È possibile utilizzare diversi tipi di fermenti:

- Uno yogurt naturale venduto in commercio (preferibilmente senza proteine del latte)
- Uno yogurt dell'ultimo ciclo di preparazione. In questo caso, ripetere il processo solo 6/8 volte consecutive al massimo.
- Un fermento secco o liofilizzato. In questo caso, seguire le indicazioni d'uso del fermento.

Consigli



- È possibile conservare gli yogurt in frigorifero per 7/10 giorni, ma è meglio consumarli entro 4 giorni dalla data di preparazione.
- Le persone allergiche o intolleranti al latte vaccino possono utilizzare latte di pecora o di soia. Il latte di pecora è ricco di proteine e più facile da digerire.
- È possibile che vi sia della condensa d'acqua sul coperchio della yogurtiera. Quando si toglie il coperchio, prestare attenzione a non far gocciolare l'acqua condensata negli yogurt appena preparati.
- Per ottenere uno yogurt dolce, aggiungere alla preparazione di base l'equivalente un vasetto di 125 ml di latte concentrato dolce.

D. PREPARAZIONE DI FORMAGGI BIANCHI E FISCELLE

Ricetta di base

Mescolare gli ingredienti a temperatura ambiente:

- 1 litro di latte intero pastorizzato
- 2 formaggini petit suisse
- 2 gocce di caglio

- Preparare la ricetta (ricetta di base o ricetta personalizzata).
 - Inserire le fiscelle nei vasetti da 250 ml, controllando che la fiscella tocchi il fondo del vasetto.
 - Versare la preparazione nei vasetti da 250 ml.
 - Disporre i vasetti, senza i coperchi, nella yogurtiera.
 - Mettere il coperchio superiore trasparente sulla yogurtiera
 - Attaccare la yogurtiera alla corrente.
 - Premere il pulsante ; la spia luminosa conferma l'attivazione della modalità «formaggio».
 - Appare sullo schermo il tempo predefinito (8 ore).
 - Regolare il tempo di preparazione, secondo la propria ricetta o le proprie preferenze, utilizzando i tasti «+» e «-»
 - Una volta l'apparecchio in funzione, il timer conta ogni ora. L'ultima ora scorre in minuti. Alla fine del ciclo, l'apparecchio emette 3 segnali acustici per indicare che la formaggera ha completato il processo. L'apparecchio si spegne automaticamente.
- Nota:** Per spegnere la formaggera prima che il ciclo di cottura sia concluso, premere il tasto .

Scolatura del siero dal formaggio bianco – fiscella

Togliere i vasetti dalla formaggera

- Procedere alla scolatura del siero ruotando la fiscella di un quarto di giro nel vasetto. (Fig. 1)
- Mettere i vasetti in frigorifero. Posizionare il coperchio sulla fiscella per proteggerla dagli odori.

- Più lungo sarà il tempo di scolatura, più compatta sarà la struttura.

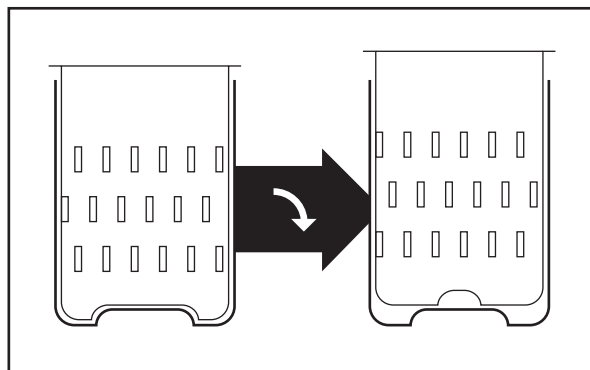


Fig. 1

Tempo di scolatura:

Formaggio bianco : da 2 a 4 ore

Formaggio fiscella : da 6 a 10 ore

Formaggio fresco : da 12 a 24 ore

Nota: È importante eliminare il siero del latte gradualmente durante il processo di scolatura.

Il formaggio può essere consumato direttamente dopo la fase di scolatura. Dopo il tempo più lungo di scolatura, è possibile passare alla fase di affinatura

Preparazione e affinatura del formaggio

- Per ottenere del formaggio secco, estrarre il formaggio fresco dallo stampo sopra un setaccio o uno strofinaccio, quindi mettere il tutto dentro un colino per 12 ore in frigorifero.
- Estrarre il formaggio e salarlo leggermente. È anche possibile migliorarlo con vari aromi, ad esempio cumino, coriandolo, paprika, erbe fresche, pepe...
- Rigrirare il formaggio ogni 12 ore, salandolo di nuovo.
- Ripetere questa operazione per 2/4 giorni.

- Per affinare il formaggio, metterlo in una cantina ventilata con temperatura approssimativa di 15°C, rigirandolo ogni giorno. Il tempo di affinatura dipende dalla preferenza personale. In poco tempo, controllerete sufficientemente il processo di affinatura per ottenere il risultato preferito.

I consigli dello chef

Suggerimenti per la scelta del latte

Più il latte è ricco di panna, più la preparazione sarà densa e cremosa. I risultati migliori si ottengono quindi con latte fresco intero o latte intero UHT. Se si utilizza latte crudo, si consiglia di farlo bollire prima, al fine di uccidere tutti gli eventuali batteri indesiderati. In caso di utilizzo di latte di pecora o di capra, la formazione di siero sarà maggiore.

Tempi di preparazione consigliati

Latte intero : 12 ore

Latte parzialmente scremato : 14 ore

Latte crudo precedentemente bollito : 10 ore

Questi tempi sono indicati per un latte a temperatura ambiente. Più il latte iniziale è freddo, più occorre aumentare il tempo di preparazione.

I fermenti

È possibile utilizzare diversi tipi di fermenti:

- Un formaggio fresco venduto in commercio, tipo «petit suisse».
- Un vasetto da 125 ml di formaggio bianco, o del siero ottenuto dall'ultimo ciclo di preparazione. In questo caso, ripetere il processo solo 4 volte consecutive al massimo.
- Un fermento liofilizzato. In questo caso, seguire le indicazioni d'uso del fermento.

Il caglio

Il caglio deve essere utilizzato in aggiunta ai fermenti, in modo da far cagliare il latte. Il caglio è disponibile in

farmacia in forma liquida. Da 2 a 6 gocce per litro di latte bastano per la preparazione dei vostri formaggi.

Consigli

Alla fine della preparazione della ricetta, aggiungere delicatamente il caglio. Mescolare delicatamente, senza sbattere, per un risultato migliore.

È possibile conservare il formaggio bianco in frigorifero per una settimana.

È possibile che vi sia della condensa d'acqua sul coperchio della formaggera. Quando si toglie il coperchio, prestare attenzione a non far gocciolare l'acqua condensata nei formaggi appena preparati.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Controllare sempre che l'apparecchio sia completamente raffreddato prima di pulirlo e di riporlo. Staccare sempre l'apparecchio dalla presa di alimentazione e pulirlo con cura prima di riporlo.
- Vasetti, coperchi e coperchio superiore della yogurtiera possono essere lavati in acqua calda e detersivo ed asciugati con un asciugamano, oppure essere messi sul cestello superiore della lavastoviglie.
- Per pulire la base e l'interno della yogurtiera, passarvi semplicemente un panno umido. Non utilizzare prodotti abrasivi.
- Non immergere la base della yogurtiera in acqua o qualsiasi altro liquido.

5. ISTRUZIONI DI SICUREZZA



- **ATTENZIONE:** I sacchetti in polietilene che avvolgono l'apparecchio o l'imballaggio possono essere pericolosi. Per evitare rischi di soffocamento, conservare i sacchetti lontano dalla portata dei bambini. Questi sacchetti non sono dei giocattoli.
- Conservare sempre le presenti istruzioni, come eventuale riferimento.
- Staccare l'apparecchio dalla corrente subito dopo l'utilizzo, prima di mettere o togliere gli accessori e di procedere alla pulizia dell'apparecchio.
- Non immergere mai la spina, il cavo o l'apparecchio in acqua o qualsiasi altro liquido.
- Gli yogurt preparati non devono essere conservati in frigorifero per più di 10 giorni.
- I formaggi preparati non devono essere conservati in frigorifero per più di 7 giorni.
- Non mettere mai l'apparecchio in frigorifero.
- Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo servizio assistenza o da analogo personale qualificato, onde evitare qualsiasi pericolo.
- Non utilizzare accessori diversi da quelli in dotazione con l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio se è caduto o se presenta danni apparenti.
- Non lasciare che il filo elettrico superi il bordo del tavolo o del piano di lavoro della cucina. Evitare qualsiasi contatto fra il filo e le superfici calde, al fine di evitare qualsiasi danno.
- **IMPORTANTE:** Non aprire la base dell'apparecchio. Nessuno dei componenti dell'apparecchio può essere riparato o sostituito dall'utente. Eventuali riparazioni devono essere eseguite esclusivamente dal fabbricante.
- Questo apparecchio non è previsto per essere utilizzato da soggetti (compresi i bambini) con capacità fisiche,

sensoriali o mentali ridotte, né da soggetti privi delle necessarie esperienze o conoscenze, a meno che non abbiano beneficiato, grazie ad una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni preliminari riguardanti l'utilizzo dell'apparecchio. È necessario sorvegliare i bambini, per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.

- Questo apparecchio è conforme alle norme delle direttive 2004/108/CEE (compatibilità elettromagnetica) e 2006/95/CEE (sicurezza degli elettrodomestici).
- Utilizzare questo apparecchio esclusivamente per gli scopi illustrati nel presente manuale, rispettandone tutte le istruzioni.

APPARECCHIATURE ELETTRICHE E ELETTRONICHE A FINE VITA.

Per il bene comune e per partecipare attivamente all'impegno collettivo di tutela dell'ambiente:

- Non mischiare questi prodotti con i rifiuti domestici.
- Utilizzare i sistemi di recupero e raccolta messi a vostra disposizione.

In questo modo sarà possibile riciclare o valorizzare alcuni materiali.



1. INTRODUCCIÓN

¡Le felicitamos por su compra!

Desde hace más de 30 años, Cuisinart® desarrolla una gama completa de aparatos culinarios que permiten a los apasionados de la cocina y a los grandes chefs expresar plenamente su creatividad.

Todos los aparatos Cuisinart® son el resultado de una estrecha colaboración entre ingenieros y grandes nombres de la cocina, como Paul Bocuse, embajador carismático de la marca. Cada producto combina solidez, innovación, prestaciones y ergonomía.

Realizados en materiales de origen profesional, como el acero pulido inoxidable, nuestros productos se integran fácilmente en cada cocina, gracias a un diseño sobrio y elegante.

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- 1. Tapa de la yogurtera
- 2. Seis tarros de cristal de 125 ml cl con tapadera.
- 3. Dos tarros de plástico de 250 ml con tapadera
- 4. Dos escurridores
- 5. Base
- 6. Panel de control



3. UTILIZACIÓN

A. ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

1. Antes de la primera utilización, retire el producto de su embalaje. Lave todos los utensilios (tarros, tapaderas y escurridores) con agua caliente jabonosa. Aclárelos y séquelos completamente.
2. Para obtener un resultado óptimo, coloque el producto sobre una superficie plana. No lo mueva durante el proceso de fabricación. Compruebe que no está no expuesto a las vibraciones de algún electrodoméstico (como la nevera).

B. UTILIZACIÓN DEL PANEL DE CONTROL

Este producto tiene dos modalidades de funcionamiento:



: temperatura ideal para la realización de yogures.



: temperatura ideal para la realización de queso blanco fresco.

Para cada modalidad, puede ajustar el tiempo de preparación:


- + : aumenta el tiempo de preparación (hasta 19 horas)
- : disminuye el tiempo de preparación (hasta 1 hora)


C. FABRICACIÓN DE YOGUR

Receta básica

Mezcle los ingredientes a temperatura ambiente:

- 1 litro de leche entera pasteurizada
- 1 yogur natural

- Prepare la receta (receta básica o personalizada).
- Coloque la mezcla en los tarros de 125 ml.
- Introduzca los tarros en la yogurtera sin tapar.
- Coloque la tapadera transparente sobre la yogurtera.
- Enchufe la yogurtera.
- Pulse el botón . El indicador luminoso confirmará que la modalidad «yogur» está en marcha.
- Verá en pantalla el tiempo de preparación por defecto (8 horas).
- Ajuste el tiempo de preparación de acuerdo con la receta o con sus preferencias, pulsando los botones «+» y «-».
- Una vez que el aparato esté en marcha, el temporizador contará cada hora. La última hora se contará en minutos. Al finalizar el ciclo, se oirán 3 señales sonoras para indicar que la yogurtera ha completado el proceso y se va a detener automáticamente.

Observaciones: Para apagar la yogurtera antes de que termine el ciclo de preparación, pulse el botón .

- Ponga a cada tarro individual su tapadera y guárdelo en la nevera durante al menos 4 horas antes de degustar el yogur.

Consejos del chef

Para dominar la preparación de yogures, es importante conocer bien el principio de transformación de la leche en yogur.

Condiciones necesarias

El yogur procede de la fermentación de la leche. Para que se produzca esta transformación, la leche debe estar a una temperatura comprendida entre 40° y 45°C y hay que añadir bacterias termófilas a esa leche. Las bacterias necesitan un medio tibio para desarrollarse. Si hace demasiado calor, mueren. Por el contrario, si hace demasiado frío, se inactivan. La yogurtera Cuisinart® está pensada para obtener unas condiciones óptimas. Su cometido consiste en mantener una temperatura estable durante el tiempo necesario para que los fermentos se puedan desarrollar.

Sugerencias para la elección de la leche

El contenido de la leche en materia grasa influye directamente sobre el sabor, la textura y el valor nutritivo del producto final. Los yogures más firmes se obtienen utilizando leche entera. También son los más sabrosos, más grasos y más energéticos. La leche desnatada y semidesnatada permite obtener un yogur más líquido.

Leche pasteurizada semidesnatada o entera

Se trata de la leche más utilizada y la que da mejores resultados.

Leche esterilizada U.H.T. semidesnatada o entera

Permite obtener un yogur relativamente firme y sin nata.

Leche cruda

Le aconsejamos hervirla antes de utilizarla para matar todas las posibles bacterias perjudiciales. En caso de que utilice leche de oveja o de cabra, obtendrá un yogur menos firme.

Leche de soja

Debe utilizar leche de soja U.H.T. que contenga uno de los ingredientes siguientes: fructosa, miel o malta. Al menos uno de estos ingredientes es absolutamente necesario para la fermentación.

Leche en polvo

Si añade 4 a 5 cucharadas a su receta, el yogur obtenido será más firme, más rico en calcio y en proteínas.

Tiempo de preparación aconsejado

Leche entera : de 8 a 9 horas

Leche semidesnatada : 10 horas

Leche de soja : de 9 a 10 horas

Leche cruda hervida : 8 horas

Este tiempo es válido para una leche a temperatura ambiente. Si la leche está más fría, deberá aumentar el tiempo de preparación.

Fermentos

Puede utilizar varios tipos de fermentos:

- Un yogur natural industrial (preferiblemente sin proteínas de leche)
- Un yogur procedente del último ciclo de fabricación. En este caso, es mejor no repetir el proceso más de 6 a 8 veces consecutivas.
- Fermento seco o liofilizado. Siga las indicaciones de uso del fermento.


Consejos


- Puede conservar los yogures entre 7 y 10 días en la nevera, pero es más agradable comerlos en los 4 días siguientes a su fabricación.
- Las personas alérgicas o con intolerancia a la leche de vaca pueden utilizar leche de oveja o de soja. La leche de oveja es rica en proteínas y más fácil de digerir.
- Es posible que se condense agua en la tapa de la yogurtera. Cuando retire la tapadera, tenga cuidado de que el agua condensada no gotee sobre los yogures preparados.
- Para obtener un yogur azucarado, añada a la receta de base el equivalente de un yogur de 125 ml de leche concentrada azucarada.

D. FABRICACIÓN DE QUESO FRESCO O REQUESÓN

Receta básica

Mezcle los ingredientes a temperatura ambiente:

- 1 litro de leche entera pasteurizada
 - 2 «petit suisse»
 - 2 gotas de cuajo
- Prepare la receta (receta básica o personalizada).
 - Coloque los escurridores en los tarros de 250 ml, de modo que el escurridor toque el fondo del tarro.
 - Coloque la mezcla en los tarros de 250 ml.
 - Introduzca los tarros en la quesera sin tapar.
 - Coloque la tapadera transparente sobre la quesera.
 - Enchufe la quesera.
 - Pulse el botón . El indicador luminoso confirmará que la modalidad «queso» está en marcha.
 - Verá en pantalla el tiempo de preparación por defecto (8 horas).
 - Ajuste el tiempo de preparación de acuerdo con la receta o con sus preferencias, pulsando los botones «+» y «-».
 - Una vez que el aparato esté en marcha, el temporizador contará cada hora. La última hora se contará en minutos. Al finalizar el ciclo, se oirán 3 señales sonoras para indicar que la quesera ha completado el proceso y se va a detener automáticamente.

Observaciones: Para apagar la quesera antes de que termine el ciclo de preparación, pulse el botón .

Ecurrido del queso

Retire los tarros de la quesera

- Ponga a escurrir el queso, girando el escurridor 90 grados dentro del tarro . (Fig. 1)
- Guarde los tarros en la nevera. No olvide taparlos para evitar olores.
- Cuanto más tiempo esté escurriendo, más firme quedará.

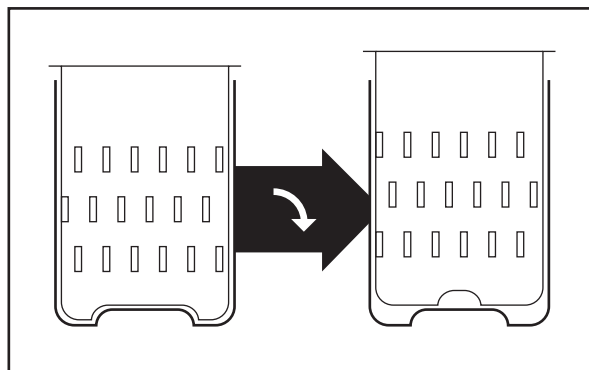


Fig. 1

Tiempo de escurrido:

Requesón : de 2 a 4 horas

Queso tipo Burgos : de 6 a 12 horas

Queso fresco : de 12 a 14 horas

Observaciones: Es importante ir eliminando el suero a medida que va escurriendo.

El queso se puede consumir en cuanto termina de escurrir. Después del tiempo de escurrido más largo, es posible pasar a una fase de curado.

Preparación y curado del queso

- Para obtener queso curado, desmolde el queso fresco sobre un trapo y coloque el conjunto en un colador durante 12 horas, dentro de la nevera.
- Desmolde el queso y sálolo ligeramente. También es posible condimentarlo con comino, cilantro, pimentón, hierbas aromáticas, pimienta...
- Dele la vuelta al queso cada 12 horas y sálolo de nuevo.
- Repita la operación durante de 2 a 4 días.
- Para un curado más largo, deposite el queso en un sótano aireado a unos 15°C y dele la vuelta cada día. El tiempo de curado dependerá de sus preferencias. Con

algo de tiempo, controlará el curado lo suficiente como para obtener el resultado que prefiera.

Consejos del chef

Sugerencias para la elección de la leche

Cuanta más nata tenga la leche, más espeso y cremoso será el resultado. Obtendrá los mejores resultados con leche entera fresca o entera UHT. Si utiliza leche cruda, le aconsejamos hervirla antes de utilizarla para matar todas las posibles bacterias perjudiciales. Si utiliza leche de oveja o de cabra se formará mayor cantidad de suero.

Tiempo de preparación aconsejado

Leche entera : 12 horas

Leche semidesnatada : 14 horas

Leche cruda hervida : 10 horas

Este tiempo es válido para una leche a temperatura ambiente. Si la leche está más fría, deberá aumentar el tiempo de preparación.

Fermentos

Puede utilizar varios tipos de fermentos:

- Un queso blanco industrial, de tipo «petit suisse».
- Un tarro de 125 ml de queso blanco o de suero procedente del último ciclo de fabricación. En este caso, es mejor no repetir el proceso más de 4 veces consecutivas.
- Un fermento liofilizado. En ese caso, siga las indicaciones de uso del fermento.

El cuajo

Debe utilizar el cuajo como complemento de los fermentos para cortar la leche. Lo encontrará en farmacias, en forma de líquido. Para preparar queso basta con utilizar de 2 a 6 gotas por litro de leche.

Consejos

Cuando la preparación haya terminado de fermentar, añada el suero con delicadeza. Luego mezcle despacio y sin batir, para obtener mejores resultados.

Puede conservar el queso blanco en la nevera durante una semana.

Es posible que se condense agua en la tapa de la quesera. Cuando retire la tapadera, tenga cuidado de que el agua condensada no gotee sobre los quesos preparados.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Espere a que el aparato esté completamente frío antes de limpiarlo y guardarlo. Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo cuidadosamente y guardarlo.
- Los tarros, las tapaderas y la tapa de la yogurtera pueden lavarse con agua caliente jabonosa y secarse con un trapo, o pueden lavarse en la bandeja superior del lavavajillas.
- Para limpiar la base y el interior de la yogurtera utilice un trapo húmedo. No utilice limpiadores abrasivos.
- No sumerja la base de la yogurtera en agua o en cualquier otro líquido.

5. CONSIGNAS DE SEGURIDAD

- **ATENCIÓN:** Las bolsas de polietileno que envuelven el aparato o su embalaje pueden ser peligrosas. Para evitar riesgos de asfixia, mantenga estas bolsas fuera del alcance de los bebés y de los niños. Las bolsas no son juguetes.
- Conserve estas instrucciones para futura referencia.
- Desenchufe el aparato inmediatamente después de utilizarlo, antes de colocarlo o de retirar los accesorios y antes de limpiarlo.
- No sumerja el enchufe, el cable o la base en agua o en cualquier otro líquido.
- No conserve los yogures en la nevera más de 10 días.
- No conserve los quesos en la nevera más de 7 días.
- No introduzca la yogurtera dentro de la nevera.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirlo el fabricante o su servicio técnico, o bien una persona de cualificación similar, con el fin de evitar situaciones peligrosas.
- Utilice exclusivamente los accesorios incluidos.
- No utilice el aparato si ha recibido un golpe o presenta señales aparentes de deterioro.
- No deje que el cable cuelgue de la mesa o del mostrador. Evite cualquier contacto entre el cable y las superficies calientes para evitar daños.

IMPORTANTE: no abra la base del aparato. Ninguna de las piezas contenidas en este aparato puede ser reparada o sustituida por el usuario. Las reparaciones deben ser exclusivamente realizadas por el fabricante.

- Este aparato no está pensado para que lo utilicen personas (incluyendo niños) de capacidad física, sensorial o mental reducida, o personas sin experiencia y conocimiento suficientes, salvo que cuenten con la supervisión, o con instrucciones previas sobre el funcionamiento del aparato, de una persona responsable de su seguridad. Es conveniente vigilar a los niños para evitar que jueguen con este electrodoméstico.
- Este aparato cumple con las normas preconizadas

por las directivas 2004/108/CEE (compatibilidad electromagnética) y 2006/95/CEE (seguridad de los electrodomésticos).

- Utilice este aparato exclusivamente para el uso descrito en este libro de instrucciones y de acuerdo con las mismas.

APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS AL FINAL DE SU VIDA.

En interés de todos, y para participar activamente en los esfuerzos colectivos de protección del medio ambiente:

- No se deshaga de estos productos junto con la basura doméstica.
- Utilice los sistemas de recogida que se encuentren a su disposición.

De esta forma, algunos materiales podrán recuperarse o reciclarse.



IB-10/385